

Préparation pour cake

Préparation façon Pain d'Épices

Sac de 10 kg

Réf. 21002.01

Recette

Conseil de mise en œuvre pour la recette en moule:

COMPLET Préparation Façon Pain d'Épices.....	1 000 g
Lait entier.....	300 g
Miel.....	1 000 g
Huile.....	400 g

1. Mélanger tous les ingrédients 1 min en 1ère vitesse puis 3 min en vitesse moyenne.
2. Mettre en moule (environ 450 g par pièce).
3. Cuisson : 40 min à 200°C (four à soles) ou 45 min à 150°C (four ventilé).

Conseil pour la recette façon biscuit laminé :

COMPLET Préparation Façon Pain d'Épices.....	1 000 g
Miel.....	500 g
Eau.....	200 g
Farine blanche type 55.....	200 g
Levure Chimique*.....	5 à 7 g

*Levure chimique facultative, pour plus de moelleux et de pousse

1. Mélanger tous les ingrédients 1 min en 1ère vitesse puis 3 min en vitesse moyenne.
2. Fariner la table puis étaler au rouleau ou au laminoir sur environ 1 à 1,5 cm, emportepiécer, déposer sur plaque munie d'un papier de cuisson, dorer à l'œuf avant cuisson.
3. Cuisson : 180°C pendant 7 min 30 au four ventilé (à 62 % de ventilation)

c'est prêt !



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Un pain d'épices gourmand aux saveurs festives garanties !
Déclinable sous différentes formes selon vos envies et avec une longue conservation !

A décorer selon vos envies

Un cœur ferme et moelleux !!



Complet Préparation façon Pain d'Épices

Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V092023